Pumpkin Spice Blondies (Gresskar-blondies)



Ingredienser

- ♥ 250 g smør
- ♥ 300 g brunt sukker
- ♥ 2 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1,5 ss kanel
- ♥ 1 ts ingefær
- ♥ 1 ts muskat
- ♥ 0,5 ts nellik
- ♥ 0,5 ts allehånde
- ♥ 1 ts maldonsalt
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 1 egg
- ♥ 225 g gresskarpuré (se tips)
- ♥ 300 g hvetemel
- ♥ 100 g pekannøtter
- ♥ 300 g hvit sjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og bland inn det brune sukkeret. Tilsett vaniljeekstrakt, krydder, salt og bakepulver og rør godt. Visp egget lett og ha i sammen med gresskarpuré. Vend så inn hvetemelet (ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at du har tilsatt melet).

Hakk pekannøtter og vend inn i deigen. Hakk hvit sjokolade i store biter og bland inn til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35 minutter. La kaken bli kald i formen før du tar den ut, fjerner bakepapiret og deler kaken i firkanter.

Tips

♥ Gresskarpuré kan kjøpes på boks eller lages med fersk gresskar. Jeg synes så klart sistnevnte blir best og det er også det jeg har brukt i denne kaken. Da skreller du gresskaret, har bitene i en langpanne som du dekker til med folie, og baker gresskarkjøttet i stekeovnen ved 200°C til kjøttet er helt mykt (30-40 minutter). Avkjøles og moses deretter med stavmikser.

♥ I USA får man kjøpt hvite chocolate chips, som jeg har brukt i denne kaken. Jeg har ikke sett dette produktet i norske matbutikker, men vet at man kan få kjøpt i noen nettbutikker. Uansett går det helt fint å hakke opp vanlig hvit sjokolade også.

♥ Pumpkin Spice Blondies holder seg myke i flere dager dersom de pakkes inn i plast. Kakene er kjempefine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pumpkin-spice-blondies-gresskar-blondies